**Pečene jabuke**

**Sastojci:**

**4 jabuke srednje veličine**

**40 g šećera**

**1 vrećica vanilin šećera**

**Pola žličice cimeta**

**40 g maslaca**

**50 – 100 ml vode**

**Postupak:**

**Jabuke operite, obrišite i izdubite im sredinu, a potom ih stavite u namašćenu vatrostalnu posudu.**

**U sredinu svake jabuke stavite šećer, vanilin šećer i cimet. Prelijte ih rastopljenim maslacem, podlijte vodom i pecite u pećnici zagrijanoj na 180-200°C oko 30 minuta.**

**Posluživanje**

**Pečene jabuke izvadite iz pećnice, složite na tanjur za posluživanje i poslužite prelivene umakom u kojem su se pekle.**

**Slika na kojoj se prikazuje na zatvorenom, voće, svježe

Opis je automatski generiran**